

## 玉川堂コース

¥3,800

Bitファーム直送！朝採り野菜のサラダ仕立て  
本日のスープ

本日のパスタ2種盛り

+¥550で旬のパスタ1種に変更可

お魚料理 または お肉料理

(別紙おすすめメイン料理よりお選びください)

+¥1,100でお魚とお肉のダブルメイン

+¥1,500でお肉を和牛に変更可

+¥550でお肉をラムに変更可

本日のデザート

小菓子

食後のお飲み物

(下記セットドリンク欄よりお選びください)



## 旬の食材を使ったシェフおまかせコース ¥7,000

一口の前菜 ～燕三条ブランキングアート～

新潟の旬 旬をお楽しみください

前菜

季節のパスタ

お魚料理

お肉料理 新潟和牛

デザート シェフパティシエ特製デザート

小菓子

食後のお飲み物

(下記セットドリンク欄よりお選びください)



アルコール その他メニューブックもございます

スパークリングワイン	¥748
グラスワイン白	¥748～
グラスワイン赤	¥748～
生ビール	¥770
ノンアルコールビール	¥715
ハイボール	¥605
麒麟山レモンサワー	¥638

デザート 追加デザートはこちらからお選びください

バスクチーズケーキ	¥495	ティラミス	¥495
ガトーショコラ	¥495	プリン各種	¥390

デザート盛り合わせ  
¥1,320



## セットドリンク

雪室熟成コーヒーホット  
雪室熟成コーヒーアイス

雪室熟成紅茶ホット  
アイスティー

雪室熟成エスプレッソ  
ジンジャーエール

オレンジジュース



# 本日のランチメニュー

**B**  
Tsubame-sanjo Bir

全てのランチセットに  
サラダ・フォカッチャ・デザート・ドリンクが付きます。  
スープは+¥300 ドリンクは別紙セットドリンクよりお選びください。

パスタの大盛りは+300円です

A 鶏ラガーと日高農園ブロッコリーのトマトソーススパゲッティ	¥1,680
B つぶ貝と新潟県産えのき茸のオイルソーススパゲッティ	¥1,680
C 渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ	¥1,780
佐渡産 牡蠣とほうれん草のオイルソーススパゲッティ	¥2,000
佐渡産 牡蠣とほうれん草のクリームソーススパゲッティ	¥2,200
新潟和牛のボロネーゼスパゲッティ	¥2,000
佐渡産 牡蠣と浅野農園長ネギのトマトピッツァ	¥1,900
ピッツァ マルゲリータ	¥1,680
北海道産 ホッキ貝のリゾット～魚介の泡のソース～	¥2,000
サーモンと魚沼キノコの包み焼き～アンチョビハーブバターソース～	¥2,100
三条産 下田豚の低温調理	¥2,200
ラム肩ロースの炭火グリル ※コースメインの場合+¥550	¥2,500
新潟県産 和牛ランプのステーキ ※コースメインの場合+¥1,500	¥3,800
本日のスープ ごぼうのポタージュ ～ブイヨンの泡のソース～	¥300